

UM OLHO
SOBRE A PRODUÇÃO
DO BEIJU NA SEMANA
SANTA EM A

UM OLHAR
SOBRE A PRODUÇÃO
DO BEIJU NA SEMANA
SANTA EM ARAÍ

MIGUEL DE NAZARÉ BRITO PICANÇO

UNIVERSIDADE DO VALE DO RIO DOS SINOS

Este ensaio registra, cenas e fatos de uma prática cultural que ocorre no meio rural do nordeste paraense, especificamente na comunidade de Araí no município de Augusto Correa, quando na Semana Santa os católicos desse lugar se juntam para produzir beijus que depois de prontos são trocados e consumidos durante a festa da Páscoa.

O beiju é uma espécie de bolo que além de alimentar; se constitui em importante operador da religiosidade, de sociabilidade e reciprocidade entre aquele povo. Todo o processo de produção tem duração média de cinco dias. Começa com a coleta da mandioca que em seguida é colocada de molho em um riacho¹ por três ou quatro dias, após esse tempo a mandioca amolece e é retirada da casca e transportada para a casa do forno, local onde a mandioca é macerada e misturada aos ingredientes e transformada em beijus.

NOTAS

¹ Pução e o nome que os nativos dão para o riacho onde colocam a mandioca de molho.

Miguel de Nazaré Brito Picanço
micanbri2013@gmail.com



Figura 1 – Miguel de Nazaré Brito Picanço-2014. A coleta da mandioca.



Figura 2 – Miguel de Nazaré Brito Picanço-2014. A mandioca no puçãu.



Figura 3 – Miguel de Nazaré Brito Picanço-2014. A mandioca é descascada.



Figura 4 – Miguel de Nazaré Brito Picanço-2014. O transporte da mandioca.



Figura 5 – Miguel de Nazaré Brito Picanço-2014. A mandioca é prensada.



Figura 6 – Miguel de Nazaré Brito Picanço-2014. E a massa vara beiju.



Figura 7 – Miguel de Nazaré Brito Picanço-2014. E o beiju é assado.



Figura 8 – Miguel de Nazaré Brito Picanço-2014. O beiju é repartido.